

## Próspero Año Nuevo



### En el presente número

2009, un año lleno de interesantes retos  
Ferias  
Comprometidos con el medio ambiente  
Nuevos productos  
Ardo, grandes defensores de los productos biológicos  
Ardo crece de forma constante en Europa  
Los principales chefs británicos entusiasmados con las verduras frescas ultracongeladas  
Noticias Ardo  
Noticias del mercado y de las cosechas  
Ardo culinario

### Ferias

#### HORECAVA AMSTERDAM - NL

12-15/01/2009

Amsterdam RAI - Hall 11 - Stand 11.707

[www.horecava.nl](http://www.horecava.nl)

#### SIRHA LYON - F

24-28/01/2009

Eurexpo - Hall 8 - Stand 8C81

[www.sirha.com](http://www.sirha.com)

#### INT. FOOD & DRINK EXH. ATENA - GR

5-9/02/2009

Metropolitan Exh. Center

[www.mackbrookshellas.gr](http://www.mackbrookshellas.gr)

#### MIA FERIA RIMINI - I

14-17/02/2009

Rimini Fiera Expo Centre - Pab. B3 - Stand 091

[www.miafiera.it](http://www.miafiera.it)

#### BIO FACH NÜRNBERG - D

19-22/02/2009

Messezentrum - Hall 9 - Stand 9-151

[www.biofach.de](http://www.biofach.de)

#### TEMA COPENHAGUE - DK

22-25/02/2009

Bella Center - Hall C - Stand C3-ac-a/27-28

[www.tema09.dk](http://www.tema09.dk)

#### MDD PARÍS - F

25-26/03/2009

Paris Expo - Hall 7.3

[www.mdd-expo.com](http://www.mdd-expo.com)

## 2009, un año lleno de interesantes retos

El próximo año estará lleno de interesantes retos. Como sin duda sabe, hoy en día se dedica cada vez más superficie al cultivo de biocarburantes. Lo que significa que cada vez hay menos espacio para cultivar fruta y verdura.

Aún así, el grupo Ardo consigue encontrar nuevas zonas de cultivo. Recientemente **hemos adquirido la empresa austriaca Austria Frost**. Su planta de producción se encuentra en el corazón de la fructífera zona llamada "Marchfeld" ampliamente conocida por sus verduras de alta calidad.

También invertimos en nuestras plantas ya existentes, tanto en Bélgica como en el Reino Unido, España, etc. **Nuestro objetivo es fortalecer todavía más nuestra posición en Europa y satisfacer las necesidades cada vez más exigentes del consumidor final, que espera productos mejores, sanos y naturales.**

La demanda de **productos de máxima calidad con un posicionamiento saludable** sigue en aumento, también en el sector alimentario. Para anticiparnos a esta tendencia, innovamos de forma constante y seguimos produciendo alimentos de una **calidad intachable**. Puede estar seguro de que en 2009 lanzaremos productos nuevos dentro de esta tendencia. Seguiremos desarrollando novedosos envases para estar seguros de que el consumidor final siga apostando por estos nuevos productos y por los que ya forman parte de nuestro surtido.

Otro aspecto importante es **el medio ambiente**. Por ello, en este boletín informativo utilizamos papel ecológico. Esta es una de las muchas maneras en que podemos contribuir a conservar la madre naturaleza. Nuestro lema así lo define: "Mantenemos los dones de la naturaleza." En esta edición de Actual encontrará más información sobre estos temas.

¡ESPERAMOS QUE  
DISFRUTE CON LA LECTURA  
Y LE DESEAMOS UN  
FANTÁSTICO 2009!



# Comprometidos con el medio ambiente



Ardo tiene mucho que agradecer a la madre naturaleza. Por ello, queremos contribuir a preservarla mediante una cosecha, producción, envasado y transporte ecológicos.



Tiene en sus manos un ejemplo de nuestra mentalidad ecológica. Este boletín informativo está impreso en papel ecológico certificado FSC.

FSC son las siglas de **Forest Stewardship Council**, una ong que tiene como objetivo una gestión duradera de los bosques del mundo. Esta organización de reconocimiento mundial presente en más de 46 países fija los estándares mundiales para la gestión forestal y certifica aquellas explotaciones que los cumplen. Los productos que disponen de este sello proceden de bosques gestionados de manera responsable con el fin de cubrir las necesidades sociales, económicas y ecológicas de las generaciones futuras. Pero esto no es todo.

## Ecología en toda la gama

Ardo se preocupa por el medio ambiente durante todo el proceso de cultivo y producción. Por eso procuramos abonar y pulverizar lo mínimo posible sin hacer concesiones en términos de calidad y rendimiento.

### ¿Cómo lo conseguimos?

#### 1) Trabajo preventivo

Antes de plantar o sembrar un cultivo, analizamos el suelo en profundidad y seguidamente **ofrecemos asesoramiento sobre las cantidades necesarias de fertilizante**. Al ocupar parcelas entre los cultivos con determinadas plantas, se combaten insectos de forma natural y **se evita la erosión**. Además, se consiguen bonitos campos de flores, por ejemplo de caléndulas, antes de sembrar un campo de zanahorias.

Semillas y plantas resistentes a las enfermedades y/o un recubrimiento también es una solución duradera para **limitar el uso sistemático de pesticidas**. Mediante sistemas específicos de alerta, después del análisis de la plaga podemos asesorar debidamente a los cultivadores. Solamente intervenimos si el insecto ha dañado el cultivo. De esta manera, **se reduce la fumigación sistemática o incluso se evita**.

#### 2) Intervenimos sólo en el momento adecuado

Gracias a las avanzadas tecnologías, podemos determinar los índices de nitrato de los cultivos y de muchos otros factores. El cultivador hace un seguimiento de sus plantaciones vía satélite. Así puede fijar el momento concreto de fertilización y dividir sus parcelas en diferentes zonas.

En otras palabras, esta "agricultura de precisión" **garantiza el uso eficiente de los nutrientes y una mejor calidad del producto final**.

#### 3) Determinamos la cantidad de pesticidas y/o fertilizantes de manera eficiente

Los pesticidas **solo pueden pulverizarse en el cultivo**. Para ello se utilizan boquillas o se trabaja con fertilizadores que aplican el producto en las hileras de las plantas o semillas adecuadas.

#### 4) Máxima preferencia a los productos ecológicos

Ardo es un gran defensor del uso de productos biológicos naturales en lugar de químicos. Por ello utilizamos los enemigos naturales de las plagas. ¿Cuáles son las ventajas? **Eliminan solo la plaga**, sin dañar a otros seres vivos. Y además, en el suelo no quedan restos de productos químicos.

Ardo también defiende el uso ecológico de la energía y del agua y del procesamiento de residuos. En las próximas ediciones de Actual podrá leer más información al respecto.

Nuestros esfuerzos por respetar el medio ambiente van más allá de nuestras sedes. ¿Un ejemplo? En Alemania hemos apadrinado algunos árboles de un bosque con el fin de proteger la naturaleza.



# Nuevos productos

# Ardo, grandes defensores de los productos biológicos



## Cebolla roja

Ahora Ardo ofrece la cebolla roja en la gama FoodService. Con este ingrediente añadirá un **toque especial** a sus platos, incluso también a las pizzas. Gracias a nuestra equilibrada selección de variedades, esta cebolla roja tiene un sabor exquisito. Como está **cortada en pequeños cubitos**, se evita que queden trozos grandes en su plato. ¡Seguro que usted nunca se sonrojará al presentar un plato con la cebolla roja de Ardo!

ARC610 - 4x2,5kg (disponible en febrero)



## Ensalada de fruta tibia

Esta **ensalada de fruta 100% natural** es una mezcla de fresas, cerezas, frambuesas y azúcar de caña. Resulta irresistible como postre o con tortitas acompañadas de helado de vainilla. Además, esta delicia **se calienta fácilmente** en la sartén o el microondas.

XWF12A - 8x300g

## Purés de fruta

Estos **purés de fruta fresca ultracongelada** se dosifican a la perfección (fresa, frambuesa, plátano o mango) y están listos para usar en gran variedad de preparaciones. Están elaborados **sólo con las mejores variedades de fruta** y no contienen colorantes, azúcares añadidos ni conservantes. Están disponibles en envases de 5 unidades de 1kg cada una.

XPB210 - XAP210 - XFP210 - XPM210

## Sweet Potatoes (batatas)

Ardo le ofrece este **delicioso tubérculo en un corte de estilo artesanal**. Así, se ahorrará bastante tiempo, puesto que las batatas son muy difíciles de pelar debido a su estructura irregular y dura. Deliciosas en platos agridulces y picantes, al gratén y en purés. Modo de preparación: frías, al vapor, en la sartén o en el horno.

AZ2610 - 4 x 2,5kg

## Rainbow Carrots (rodajas de zanahoria arco iris)

Esta **mezcla de zanahorias blancas, amarillas y naranjas a rodajas** es 100% natural. La gran variedad de colores aporta originalidad a cualquier plato. Modo de preparación: al vapor, estofadas y en el microondas

WSM610 - 4 x 2,5kg

El mercado de los productos bio sigue creciendo. Por eso, no es de extrañar que nuestra gama Bio Organic tenga tanto éxito. Cultivamos todas nuestras verduras biológicas en campos cuidadosamente seleccionados y preparados para el cultivo biológico. La cosecha, el procesamiento y conservación se llevan a cabo según las directrices establecidas para la producción ecológica. Lo cual se garantiza por la presencia de la etiqueta biológica europea en cada envase. El resultado de todo este esfuerzo se prueba en el plato: **verduras biológicas rápidas de preparar en mezclas bien concebidas o sabrosas recetas listas para servir.**

Nuestra **amplia gama de productos biológicos** para el mercado detallista cumple las expectativas del consumidor. Pero el **sector de las comidas preparadas** tiene necesidades específicas, como por ejemplo ciertos ingredientes básicos o preparaciones de verduras listas para usar. Por ello, hemos ampliado la gama con 4 nuevos productos (disponible en febrero):

Col roja con manzana 2,5kg ROA61B

Espinacas hojas a la crema 2,5kg BSC61B

Wok Mix 2,5kg MW061B

Cebollas en cubitos 2,5kg AJB61B



# Bio Organic



# Ardo crece de forma constante en Europa



Ardooie

**Detenerse es ir marcha atrás. Por eso, durante los próximos meses vamos a invertir en diferentes sedes, respetando siempre el medio ambiente y sus habitantes. Un vistazo general:**



## Ardooie (B)

Estamos construyendo un centro de distribución europeo de 35 m de altura con una capacidad de almacenamiento de 32.000 palets. **Gracias a los 10 muelles de carga y una gestión del stock totalmente automatizada, la carga de verduras y frutas frescas ultracongeladas en un camión durará un máximo de 30 minutos.** ¿El resultado? Ardo Ardooie ofrecerá un servicio todavía mejor especialmente al mercado de Europa del Norte.

## Ashford (UK)

**Ardo Reino Unido fusionará 2 plantas de producción en Ashford.** Allí la **expansión** tiene lugar mediante una planta de envasado, con mayor capacidad de almacenamiento en frigoríficos para 20.000 palets, oficinas e infraestructura para los empleados. Lo fundamental es el "impacto 0" que supone para la comunidad, conservar los puestos de trabajo y respetar el medio ambiente. Calentaremos el agua mediante el sistema de refrigeración del almacén, lo que supondrá un ahorro de energía del 15%. Este ambicioso proyecto finalizará a finales de 2009.

## Violaines (F)

En esta fábrica del norte de Francia estamos construyendo unas **líneas de envasado de alta tecnología.** Muy pronto podremos transportar con rapidez las verduras frescas ultracongeladas del túnel de congelado a la línea de envasado y al almacén frigorífico. ¿Las ventajas? Una mejora de la cadena de frío, un trayecto logístico más corto y mayor flexibilidad.

## Badajoz (ES)

En esta fábrica española, los volúmenes de producción siguen en aumento. Para minimizar al máximo el almacenamiento externo, estamos construyendo **un nuevo depósito frigorífico con una capacidad de 14.000 palets y una altura de 26 metros,** mucho mayor que nuestra actual capacidad de 500 palets. Se prevé que esté terminado para el verano de 2009.

## Marcilla (ES)

Las oficinas de Pamplona se trasladan a Marcilla, donde en estos momentos ya tenemos el centro de recogida y de distribución. Pero muy pronto van a haber cambios, ya que vamos a trasladar las oficinas de Pamplona a Marcilla. Así esta sede se convertirá en nuestro centro de operaciones en el norte de España, entre otras razones, para que Ventas, Marketing, I+D, Finanzas y Producción puedan desarrollar su trabajo en equipo con mayor efectividad. Allí nuestros clientes descubrirán nuestra manera de trabajar y degustarán nuestros productos en primicia en la cocina profesional. Nuestro departamento de I+D desarrollará allí un sinfín de nuevos productos.

## Los principales chefs británicos, entusiasmados con las verduras frescas ultracongeladas



**Modernas, fáciles de preparar y saludables. Así es como la popular chef televisiva Delia Smith describe las verduras frescas ultracongeladas.** En su libro de cocina dice que son los **ingredientes ideales para animar a**

**las personas muy atareadas a que cocinen.** Al parecer, muchos británicos comparten su opinión, ya que su libro se ha convertido en un bestseller.

**Además, tiene el respaldo del chef con tres estrellas Michelin Marco Pierre White y el restaurador del año Heston Blumenthal.**

Esto es lo que opina White de las coles de Bruselas: "Al comprar coles de Bruselas "frescas", ¿cómo sé que son realmente frescas? No tengo ni idea de cuando han sido recolectadas. Podría ser hace una semana pero con las coles de Bruselas frescas congeladas sé seguro que han sido ultracongeladas unas horas después de la cosecha."

Efectivamente, cuando la verdura y la fruta "fresca" permanece en los palets tras la cosecha, pierden rápidamente sus **nutrientes y sabor.** Los guisantes, por ejemplo, un día después tiene un sabor mucho menos dulce. En el caso de las coles de Bruselas, están más amargas y son más difíciles de digerir.

Por todas estas razones, **las verduras frescas ultracongeladas van a ser cada vez más populares en el futuro,** según Delia Smith. En el grupo Ardo ya estamos preparados para el futuro.



**Verduras frescas ultracongeladas, también populares en Rusia**

En Moscú se celebra todos los años una feria sobre Food Service en la que **el famoso cocinero ruso Alexander Marchenko demuestra las ventajas de las verduras frescas ultracongeladas y ofrece degustaciones.** Incluso aparece en los anuncios de los productos frescos ultracongelados de Ardo. ¡Los productos frescos ultracongelados están conquistando el mundo!



Ardo Austria Frost



## Ardo sigue creciendo

El 1 de diciembre el grupo Ardo se amplió con la empresa austriaca **Austria Frost GmbH**, que antes era propiedad de Frenzel Tiefkühlkost e.K.. En 2007, esta empresa produjo 35.000 toneladas de verduras procesadas.

Gracias a esta adquisición, hemos podido acceder a "Marchfeld", una **zona de cultivo especialmente fértil** a las orillas del Danubio, 10 km al este de Viena. Allí se cultivan diferentes tipos de verduras, como guisantes, espinacas, zanahorias, etc.

**Ardo Austria Frost** produce verduras frescas ultracongeladas y listas para usar, comidas preparadas, etc. en unas modernas instalaciones de producción y una plataforma logística totalmente automatizada. Su **experiencia tecnológica y sus conocimientos sobre productos** son muy valiosos para Ardo.

Y es que Austria es el punto de **partida ideal para reforzar nuestra posición en el mercado austriaco y en los países de Europa Central y del Este.**

## Ardo, la gran atracción en ferias



El año pasado volvimos a dar la bienvenida en nuestro stand de Vigo, Moscú, Gante, París, etc. a infinidad de visitantes. Nuestras novedades y demostraciones de cocina recibieron una estupenda acogida. En primavera volveremos a estar presentes en numerosas ferias (véase la primera página). Confiamos en recibir su visita. ¿Visitó quizá nuestro stand en 2008? Si es así, nuestro más sincero agradecimiento.

## Nuevos colaboradores

**Jan-Willem Kaslander** se ha unido a nuestro grupo como **Director de ventas de los Países Bajos**. Él será quien dirija al dinámico equipo de ventas Retail, FoodService e Industria, tanto a nivel interno como externo.

Desde hace poco **Charlotte Slabbinck** se ha incorporado al equipo de ventas del Benelux como **Jefe de cuenta de FoodService.**

A las puertas del nuevo año, en Ardo es costumbre echar una mirada retrospectiva al año que termina y también fijar la estrategia para el próximo año.

**2008 ha sido un año más equilibrado que los anteriores respecto a cultivos y cosechas. No se han dado graves déficits de producción. Así mismo estos resultados más uniformes han redundado en unos niveles de calidad más estables.**

**A pesar de que los cultivos de primavera y verano fueron más normales, algunas cosechas de otoño han ido mucho peor de lo esperado.**



**Espinacas:** se han constatado cosechas mucho menores en algunas zonas importantes de Europa. Las más afectadas se encuentran en los Países Bajos, Alemania y Europa Central. **Se espera un déficit tanto en espinaca picada como espinaca en hoja.**



**Brécol:** el cultivo en el sur de Europa se ha visto **retrasado** por las bajas temperaturas.



**Coles de Bruselas:** hay **déficit de los calibres más pequeños**. Para los demás calibres, la situación es normal.



**Pimiento:** la **disponibilidad de pimiento amarillo sigue siendo un problema**, lo cual tendrá consecuencias para las diferentes mezclas de verduras con pimiento.



**Zanahoria larga:** las **lluvias han dificultado la cosecha** en diferentes países. Aún así, confiamos en que se alcanzaran los volúmenes necesarios.

## A las puertas de 2009...

La planificación de cultivos está en marcha. La nueva unidad de producción en Austria (Ardo Austria Frost) ya se ha integrado inmediatamente en la producción planificada del grupo, que en total se estima aproximadamente en 550.000 toneladas para 2009. Ya han comenzado las negociaciones sobre precios y hectáreas entre los agricultores y la industria. Esperamos que la bajada del precio de los cereales suscite un mayor interés por el cultivo industrial de verduras.

Estudios recientes sobre las tendencias de consumo para 2009 prevén un **indudable cambio desde los productos frescos hacia los productos ultracongelados**. Los motivos de esta tendencia son una mayor estabilidad de los precios, la facilidad de uso y la garantía de unos valores nutritivos más altos. En tiempo de reajustes económicos, el consumo de verdura y fruta fresca ultracongelada no desciende sino todo lo contrario, ya que se eligen productos básicos saludables.

**¡Por un 2009 lleno de salud y de productos frescos ultracongelados!**

# Ardo culinario



## Salmón Tandoori con Wok Verde

### Ingredientes para 4 personas:

- 4 filetes de salmón
- 1kg de Wok Verde Ardo
- 2 cucharaditas de mezcla de especias tandoori
- 2 cucharaditas de semillas de sésamo negras
- 1 cucharadita de jengibre pelado y rallado
- Sal y pimienta



### Ingredientes para la Guarnición de

#### Mezcla de Yogur Griego:

- 200g de yogur griego
- 2 manzanas verde
- 1/2dl de menta picada
- Sal y pimienta

Servir con arroz Ardo

Unte los filetes de salmón con la mezcla de especias tandoori y las semillas de sésamo negras. Caliente el aceite en una sartén y fría los filetes durante 4-5 minutos por cada lado a fuego medio. Eche sal y pimienta y resérvelos. Caliente un poco de aceite en una sartén. Añada el Wok Verde de Ardo y el jengibre y fría durante 5-6 minutos. Corrija de sal y pimienta. Corte la manzana a dados pequeños y mézclela con el yogur griego y la menta picada. Corrija de sal y pimienta. Para servir, ponga un poco de arroz en un plato y cubra con el salmón de tandoori. Sirvalo con el Wok Verde y la mezcla de yogur griego.

## Sopa de cebolla roja

### Ingredientes para 4 personas:

- 600g de cebolla roja Ardo
- 1 cucharadita de ajo picado Ardo
- 1 cucharadita de tomillo Ardo
- 1 botella de cerveza rubia
- 1 litro y medio de caldo de ternera
- 125g de queso de cabra a rodajas
- Unas cuantas rebanadas de pan baguette
- Miel líquido
- Sal y pimienta



Dore la cebolla a fuego lento con un poco de mantequilla junto al ajo. Vierta la cerveza y déjela reducir. Añada el caldo de ternera, hierva ligeramente, añada el tomillo y deje hervir a fuego lento hasta que la cebolla esté bien cocida. Eche sal y pimienta.

Unte las rebanadas de pan baguette con las rodajas de queso de cabra y el miel, tuéstelas ligeramente en el grill hasta que el queso esté dorado. Sirva la sopa enseguida.

*¡Sabrosísimo!*



🇧🇪 Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - [www.ardo.com](http://www.ardo.com) - [info@ardo.be](mailto:info@ardo.be)  
🇩🇰 +45 65 310310 - 🇪🇸 +49 2102 2028 0 - 🇬🇧 +44 1233 714714 - 🇫🇷 +33 297 234876 - 🇮🇹 +353 12 957355 - 🇷🇺 +31 765 999999  
🇵🇹 +351 243 559 230 - 🇷🇺 +7 095 234 3181 - 🇪🇸 +34 955 660648 - 🇷🇺 +420 326 597 002 - 🇷🇺 +386 5 658 25 00 - 🇨🇳 +86 21 6473 8068  
🇮🇸 +43 7476 77222 - 🇮🇸 +43 2249 35350 - 🇸🇪 +46 (0)8 768 1550 - 🇮🇹 +36 87 4827 32 - 🇷🇺 +421 317 801 481 - 🇧🇪 +407 29786684 - 🇩🇪 +48 510 080 311





Mantenemos los dones de la naturaleza

Franquear  
como  
una carta

**Ardo N.V.**  
**Wezestraat 61**  
**B-8850 Ardooie**



## TARJETA DE RESPUESTA

Nombre:.....

Empresa:.....

Calle:..... No.:.....

Código postal:.....Lugar: .....

Tfno.:.....Fax:.....

País:.....

Función: .....

E-mail:.....

Persona de contacto Ardo: .....

Me gustaría tener más informaciones:  Productos biológicos.....  Zanahoria arco iris.....

Batatas.....  Purés de fruta .....

Cebolla roja .....

Ensalada de fruta tibia